

BOLETÍN MENSUAL

Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo

Número 7, Febrero 2021



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)

¿Cómo variarían los precios de los alimentos si se incluyeran los costes medioambientales de su producción?

Los sistemas agroalimentarios generan más del 30% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero (GHG). Sin embargo, esto no se ve reflejado en los precios de alimentos. Por ello, investigadores alemanes han monetizado el coste medioambiental de la producción de diferentes tipos de alimentos de origen animal y vegetal, obteniendo incrementos significativos en el precio final.



Polen como suplemento nutricional en fermentaciones de vinos y cavas

El polen de abeja es una alternativa económica a otros activadores sintéticos de la fermentación alcohólica. Según investigadores catalanes y andaluces, su uso mejora el perfil sensorial de ciertos vinos y cavas.



Fuente: Acenología

[Acceso a la noticia completa](#)



Nuevo método de reciclaje de plásticos multicapa

Investigadores norteamericanos han desarrollado un método por el que, a través de una serie de lavados con mezclas de disolventes diseñadas por ordenador, son capaces de separar y recuperar polímeros de materiales multicapa en un estado similar al original.

Fuente: Un.Wisconsin

[Acceso a la noticia completa](#)



Convertir toneladas de residuos de la industria pesquera en biofertilizantes

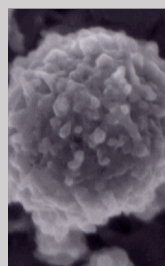
El proyecto SEA2LAND, una IA de 7,7 millones de euros dentro del programa H2020, busca revalorizar desechos de la pesca y la acuicultura para producir fertilizantes de base biológica mediante procesos innovadores.

Fuente: AZTI

[Acceso a la noticia completa](#)



I+D+i para la obtención de proteínas lácteas de origen no animal



Investigadores holandeses van a llevar a cabo un proyecto para producir micelas de caseína a partir de caseínas obtenidas de levaduras, las cuales serán idénticas a las caseínas de origen animal.

Fuente: TU Eindhoven

[Acceso a la noticia completa](#)



Nuevos envases sostenibles para alargar la vida útil del guacamole con componentes extraídos del propio aguacate

El proyecto GUACAPACK, financiado por la AVI, busca desarrollar un innovador sistema de envasado biodegradable que alargará un 15% la vida útil de los alimentos.



Fuente: TecnoAlimen

[Acceso a la noticia completa](#)



Proteínas alternativas obtenidas del crecimiento de hongos sobre legumbres y granos



Una start-up israelí está desarrollando nuevos productos en los que, a través de fermentaciones en estado sólido, cultiva micelio sobre legumbres y granos, mejorando su perfil nutricional.

Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



Investigadores desarrollan un aerogel biodegradable con aplicaciones en el sector alimentario



Fuente: IATA-CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)

Un equipo de investigación del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) ha desarrollado un aerogel hidrofóbico a partir de celulosa. Este material podría emplearse en la fabricación de envases que alarguen la vida útil de carnes y pescados mediante la absorción de los fluidos que desprenden los alimentos. Las cualidades de este aerogel, barato y sencillo de producir, apuntan también hacia otras potenciales aplicaciones, como el almacenamiento de energía, el aislamiento acústico y térmico, así como la absorción de vertidos contaminantes.



Aprobado un proceso que reduce el tiempo de maceración para elaborar vino

Investigadores de la Universidad de Zaragoza han desarrollado un proceso que permite reducir el tiempo de maceración de la uva en el proceso para elaborar vino. La aplicación de la tecnología PEF (Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje) se traducirá en un ahorro energético y en un aumento en su capacidad de producción sin necesidad de invertir en la adquisición de nuevos depósitos. La Organización Internacional del Vino (OIV) ha aprobado este proceso para su uso en las bodegas.

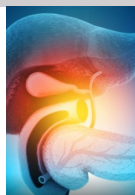
Fuente: TecnoVino

[Acceso a la noticia completa](#)



Una nueva herramienta de diagnóstico no invasiva para el desarrollo de probióticos y prebióticos personalizados

Un equipo internacional ha desarrollado una herramienta que mide la actividad de la enzima hidrolasa de las sales biliares, implicada en el microbioma, usando bioluminiscencia.



Fuente: Nutraingredients

[Acceso a la noticia completa](#)



Bilbao acogerá Food 4 Future World Summit, el evento de innovación para transformar la industria de alimentación

Tendrá lugar del 15 al 17 de junio de 2021 y dará a conocer las últimas tecnologías, soluciones y sistemas de automatización que están transformando el sector agroalimentario.



Fuente: AZTI

[Acceso a la noticia completa](#)